

Markus Hummel
Kalter Hund am Stiel

Mittwoch, 24. Januar 2024

Zutaten

100 g	Zartbitterkuvertüre
50 g	Vollmilchkuvertüre
50 g	Kokosfett
75 g	Sahne
150 g	Mini-Butterkekse
33	Fingerfood-Spieße
Einige	Zuckerstreusel



Zubereitung

1. Die Kuvertüren hacken und zusammen mit Kokosfett und Sahne in einem kleinen Topf über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dann vom Herd nehmen und 30 Minuten abkühlen lassen.
2. Creme für 40 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie anzieht und spritzfähig wird. Sodann in einen Spritzbeutel füllen und die Spitze abschneiden.
3. 30 Minibutterkekse mit der Oberseite nach oben auf Arbeitsfläche legen und je etwas Schokomasse mit Hilfe des Spritzbeutels darauf verteilen. Dann jeweils das Ende eines Schaschlik-Spießes hineindrücken und mit weiteren 30 Keksen belegen. Diese nochmals mit Schokocreme bestreichen, dann weitere 30 Kekse als letzte Schicht darauf geben.
4. Die oberste Schicht Kekse nochmals mit Creme besprühen und mit Zuckerstreuseln verzieren. Dann für mind. 2 Stunden kalt stellen.